



Markus Reichardt
Gerbergasse 20-22
52511 Geilenkirchen
Tel.: 02451-69504
info@partyservice-schneebesens.de
www.partyservice-schneebesens.de

BESUCHEN SIE UNS IN UNSEREN NEUEN GESCHÄFTSRÄUMEN!!!

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag von 09.00-13.00 Uhr
Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag von 14.00-17.00 Uhr
Samstag von 11.00-13.00 Uhr

Vorab noch einige Infos zur Menüauswahl:

Selbstverständlich können die Menüs untereinander variiert werden.

Der Preis des ausgewählten Menüs richtet sich zum einen nach der Zusammenstellung, zum anderen nach der Personenzahl und dem Lieferort.

Neben der Zubereitung und Lieferung des Buffets, verleihen wir auch gerne unser Geschirr, jedoch erfolgt ein Aufpreis, wenn die Endreinigung unseres Equipments durch uns verrichtet wird.

Unsere Leistungen im Überblick:

- Essen in allen Formen und Variationen
- Bedienung und Personal
- Getränkeauswahl und Service
- Veranstaltungsorte und Locations
- Tisch- und Raumdekorationen, Menükarten
- Cocktail-Bar
- Verleihservice (Geschirr, Besteck, Gläser, Bestuhlung und Tische)
- Disc-Jockey oder Alleinunterhalter

Weitere Infos unter:

www.partyservice-schneebesens.de

THEMENBUFFETS:

Menü 1:	Herzhaftes Menü nach „Mutter´s Art“	3
Menü 2:	Kölsche Spezialitäten	4
Menü 3:	Holsteiner Buffet	5
Menü 4:	München	6
Menü 5:	Spanisches Buffet	7
Menü 6:	Mallorquinisches Buffet	8
Menü 7:	Italienische Art 1	9
	Italienische Art 2	10
	Italienische Art 3	11
	Italienische Art 4	12
Menü 8:	Was Europa so hergibt	13
Menü 9:	Griechische Art	14
Menü 10:	New Orleans	15
Menü 11:	Fernöstliche Herrlichkeiten	16
Menü 12:	Orient	17
Menü 13:	Köstliche Art	18
Menü 14:	Der Schneebesen	19
Menü 15:	Deutschlandreise	20-22
Menü 16:	Thailand	23
Menü 17:	Austria	24
Menü 18:	Piratenbuffet 1	25
	Piratenbuffet 2	26
Menü 19:	Action! Das Film-Buffet	27
Menü 20:	Love-Buffet !	28
Menü 21:	Comida Corrida- Mexikanisch	29
Menü 22	Köstlichkeiten vom Durocschwein	30
BRUNCH :	Traditionell	31
	Kölsche Brunch	32
	Deftig	33
	Herzhaft	34
	Italienisch	35
	Spanisch	36

SAISONALE BUFFETS :

Menü 23:	Barbeque Buffet	37
Menü 24:	Oktoberfest/ Bayrisches 1 +2	38
Menü 25:	Halloween-Buffet	39
Menü 26	Herbstbuffet	40
Menü 27:	Winterbuffet Hüttenzauber	41
Menü 28:	Wildgerichte & -variationen	42-43
Menü 29:	Spargelgerichte	44

PARTY- UND SUPPENHITS:

Fingerfood und Canapes	45-46
Buffets für die lockeren Partys	47-48
Suppenauswahl	49

DESSERTS UND SÜSSE

VERFÜHRUNGEN:

Variationen von Süßspeisen	50
Kuchen und Torten	51-52

Menü I

Herzhaftes Buffet nach „Mutter´s Art“

Brotauswahl mit Buttercreme
Rohkostsalate mit versch. Garnituren und Dressing
Sächsischer Rindfleischsalat
Eingelegte, gegrillte Zwiebeln

Wiener Tafelspitz auf Wurzelgemüse mit Monschauer Senfsauce
oder Sahnemeerrettichsauce zur Auswahl
Spanferkelbraten im Ofen geschmort mit Schalotten, frischen Champignons, dazu Malz-
Biersauce
Rheinischer Sauerbraten
Kasslerrücken in Honigkruste und Ananas, dazu Sauce Robert
Hähnchenbrust mit Schwarzwälderschinken, frischem Rosmarin und Schweizer Käse
überbacken
Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln und Äpfeln

Sauerkraut, dicke Bohnen, Lauchgemüse,
Bohnen im Speckmantel und Wirsing mit frischen Pfifferlingen
Warmer Speckkartoffelsalat,
Kartoffelschnee und Schupfnudeln

Bayrisch-Creme
Mohnstrudel mit Portweinbirne und Tahiti Vanilleschaum
Creme von frischen Waldbeeren mit Zitronen-Quark

Käse vom Brett mit Trauben

Menü 2

„Kölsche Spezialitäten“

Bauernbrot, Röttgelchen, Zwiebelbrot, Laugenstangen
Landrahmbutter, Bärlauchbutter

Apfel-Rettichsalat, Geflügelsalat, Flönzsalat, Käse-Wurstsalat, Eiersalat
Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich
Räucherlachs mit roten Zwiebelringen
Gefüllte Tomaten und Eier

Auswahl von Kölner Braten und Wurst Spezialitäten
(Leberwurst, Mettwurst, Backpflaumenbraten, Blutwurst, hausgemachte Sülze,
geräucherter Schinken, Ochsenbrust in Vinaigrette, Fleischpastete)

Gebratene Fleischbällchen mit Pfeffersauce
Kalbsrückenbraten mit Champignonsahnesauce
Kölner Brauherren-Braten mit Mandeln, Apfelstücken und Rosinen
Frische Ochsenbrust auf Rahmkraut mit Rotweibutter
Braten vom Schweinekareé (wird Vorort aufgeschnitten) am Knochen in Kümmel, dazu
Kölschbiersauce

Bratkartoffeln mit Speckstrippe
Gratinierte Sahnekartoffeln,

kleine Obsttörtchen mit Sahne
Vanilleschaumcreme mit Malzbiersauce
Moccapudding mit Sahnehaube

Kleine Käseauswahl:
Bierkäse, Pfefferkäse, Camembert, Holländer, Romadur

Menü 3

„Holsteiner Buffet“

Brotauswahl mit Butter

Kompositionen von frischen Salaten mit versch. Dressing

gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat

Mini- Paprika mit Frischkäse

Tatar vom frisch geräucherten Lachs mit Crème fraiche und Gemüsespaghetti

Gebackene Neuseeländische Muscheln

gegrillter Krustenschinken mit gebratenen roten Schalotten, dazu Whisky-Pfeffersauce

Hirschgeschnetzeltes "Baden-Baden" in Wachholder-Sauerkirschensauce

Putenbrustmedaillon mit Mango-Papayasauce

Kabeljaurückenfilet in Dillkruste mit Senfsauce

gebratene Kalbsleber auf Rotweinschalotten mit

Backpflaumen und Serranoschinken

Gemüsevariationen "Vier Jahreszeiten" mit Sauce Hollandaise

Spätzle, Schwenkkartoffeln, Karottenmousse, Kartoffelgratin

Crème von frischen Pfirsichen mit Grand Marnier

Herrencreme mit Schokoraspeln

Mousse au Chocolate (weiß oder dunkel)

Menü 4

Buffet „München“

frische Salate vom Buffet mit versch. Dressing
Gänsestopfleberterrinen mit Portweindip
Schauplatte von Räucherfischen und Krustentieren mit
Sahnemeerrettich und Limonensauce
Oliven mit Schafskäse im Speckmantel
Carpaccio vom Weidenochsen mit Ruccola und Pecorinoschaum

Hochrippe vom „Angusrind“ in Pfefferkruste mit Cognacsauce
Medaillons vom mariniertem Schweinefilet, dazu Sauce „Cafe de Paris“
Barbarie-Entenbrust auf mildem Champagnerkraut
mit Sauternesauce und glasierten Rotwein-Trauben
Gegrillter Lammrücken auf Bohnen-Tomatengemüse in Minz-Pestosauce
Seeteufelkotelett auf frischem Blattspinat mit gegrillten Kaisergranaten, dazu
Bärlauchschaum

Gemüseplatte „Vier Jahreszeiten“ mit Sauce Hollandaise

kleine Schwenkkartoffeln, Berner Rösti
Hausgemachte Schupfnudeln

Mousse vom Baumkuchen
Gratinierte Erdbeeren mit Campari - Vanilleschaum
Mokka - Espressomousse mit Schlagsahne

feine Käseauswahl mit blauen Trauben
Nussbrot mit Butterauswahl

Menü 5

„Spanisches Buffet“

Auswahl erlesener Mittelmeerfische - im ganzen pochiert -
mit Limonensauce

Schweinelende (Lomo Embuchado) mit mediterranem Gemüse

Serranoschinken mit vollreifen Melonen

Salamiwurst (Chorizo Cular Iberico) mit gefüllten Feigen

Tortilla mit Spinat und Garnelen

Salate

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette, Kartoffelsalat mit Sardellen,
eingelegte Gurken und Chilis, Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone

Rindfleischsalat mit Linsensalat

Tapas

Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse

Tintenfisch nach „Galizischer Art“

Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon

Menü 6

„Mallorquinisches Buffet“

Linsensalat mit frischen Meeresfrüchten
Rohkostsalat mit versch. Garnituren und Dressing
Blechkuchen mit Meeresfrüchten
Tomatensalat mit Eiern und Mangold dressing
Thunfischsalat nach Insel-Rezept
Tortilla mit Spinat und Garnelen
Datteln im Speckmantel und Feigensauce

Filetsteaks vom Grill mit Tomaten-Bohnen Gemüse
Mallorquinischer Stockfisch mit Olivenöl und Paprikaschoten
Rosmarin–Knoblauch Lammtopf mit viel Zwiebeln und Armagnac-Sauce
Auberginenauflauf
Kaninchen im Lardomantel mit Aprikosen, Trauben an Majoranjus
Hähnchenbrustfilet in Mandel paniert, dazu Granatapfelsauce
Doradenfilet aus dem Ofen mit Fenchel, Tomaten und Knoblauch
Seehecht mit Mayonnaise und Oliven

Getrüffeltes Kartoffelpüree, Knoblauch-Kartoffeln,
Mandelbällchen mit Pinienkernen

Kleine Biskuitrolle “Brac de Gitano“
Mirabellencreme mit Gewürzorange
Mandelkuchen

Menü 7

Italienische Art I

ofenfrisches Brot mit Butter
ital. Salatplatte mit Balsamico-Dressing
Avocados mit Cocktailkrabben gefüllt
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern
Honigmelone mit Parmaschinken
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Wildlachs auf grüne Bandnudeln in Zitronengrassauce
Geschmorter Schweinerücken mit Schinken, Salbei
und einer Zwiebel-Pfeffersauce
Putenschnitzel "Tessiner Art" mit Tomaten, Mozzarella überbacken
Entrecôte vom Rind auf Gemüsebouquet mit Basilikumschaum
Lammcarré in Salbeibutter gebraten, dazu Sauce Barolo
Kalbslendchen mit Spargelspitzen in Safran-Basilikumschaum
Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Steinpilz-Thymiansauce
Tortellini mit Spinat-Ricotta gefüllt, dazu Ingwer-Karottensauce
Schwarze Bandnudeln mit gegrillten Gambas in roter Pestosauce

frisches Marktgemüse
Kartoffelgnocci, Tagliatelle, Risoleékartoffeln,
Waldpilzrisotto mit Ruccola, Parmesan und glasiertem Gemüse

Crème Caramel
Rote Grütze mit Mascarponecreme

Ital. Käseauswahl mit Feigensenf

Italienische Art 2

Brotauswahl mit verschiedenen Dips

Bruschetta

Frische Salate vom Markt mit versch. Dressing

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola, Parmesan und Balsamicocreme

Variationen von Anti Pasti

Vitello tonnato

“Sizilianischer“ Thunfisch und Jakobsmuscheln auf geschwenktem

Gurken-Fenchelgemüse mit Brunnenkresse – Vinaigrette

oder

Medaillons vom Seeteufel in Zitronen-Orangen Panade und gegrilltem Fenchel

Putenbrust mit frischen Waldpilzen in Sauce Chardonnay

Scaloppine mit grünem Spargel, Serranoschinken und Sauce Marsala

Schwarze Ravioli mit Hummerfüllung in Trüffelbutter geschwenkt

Kaninchenrücken im Lardo-Speck gebraten auf Kichererbsencreme

Tranchierter Kalbsrücken in Kakao-Bohnenkruste, dazu Schalotten-Sherrysauce

Sauerbraten von der Putenbrust mit Balsamicosauce

Herzhaftes Marktgemüse

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Gnocchi mit sardischen Pecorinokäse

Rote Bandnudeln,

Mousse von gebratenen Walnüssen mit Marsalafeigen

Tiramisu mit Schattenmorellen

Herbstlicher Früchtesalat mit Panna Cotta

Italienische Art 3

Brotauswahl mit Buttercremes

Ital. Salat-Buffer mit weißer und dunkler Balsamico-Sauce

Sardinen in Himbeermarinade

Tapas und Anti Pasten

(Tomaten-Mozzarella, versch. kleine Spieße, Serrano Schinken,
Oliven, gefüllte Peperonis usw.)

Ganzer, pochierter Lachs mit gefüllten Anchovi-Eiern

Grüne, würzige, scharfe Peperoni

Gebratene Jakobsmuscheln auf Hummerspaghettini mit frischem Basilikum

Putenlenden "Barsato di Barolo" auf roten Linsen

Scaloppine-Schnitzel mit glasierten Babyäpfeln und Limonensauce

Rotbarbenfilet auf Pfifferlingrisotto mit frischem Pesto und Parmesan

Saltimocca von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Kürbissauce

Gegrilltes Doradenfilet unter der Kartoffel-Knoblauchkruste auf Ratatouillisjus

Lammrücken im Serranoschinkenmantel auf Gemüseintermezzo, dazu Trüffel-
Sherrysauce

Gebratene Gemüseauswahl

Tagliolini mit Taschenkrebsragout oder Papadelle mit Ochenschwanz

karamellisierte Kartoffeln, Koriander-Möhren-Gnocchis, Rahmpolenta

Mascarpone-Orangenmousse

Baumkuchen-Tiramisu

Italienische Art 4 - Vorspeisen

Verschieden Salate

Tortellinisalat, Ruccolasalat Bruschetta

Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen

Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken

Mozzarella mit Tomaten

Geräucherter Thunfisch

Gebeizter Seeteufel mit Safran-Curry

Verschiedene Antipasti:

„Piovra Tentacoli con Olive“ (zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven)

„Boc. Peperone Sarde Cap.“ (kleine rote und gelbe Paprikaröllchen, gefüllt mit Sardinentapenade)

„Antipasti di Mare“

(verschiedene Meeresfrüchte delikat eingelegt)

„Cozze alla griglia“

(kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade)

„Pomodori caprese“ (getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano)

Vitello tonnato

Menü 8

Buffet „Was Europa so hergibt“

Brotauswahl mit Butterteller
 Roulade vom Kräutercrepe gefüllt mit gebeizten Lachs
 Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
 Reichhaltiges Salatbuffet, dazu die besten Dressings des Schneebebens
 Matjesfilet auf Gemüsebett mit Joghurtspiegel
 Schafskäse mit Pesto und getrockneten Tomaten
 Thunfisch-Soja-Caviar-Terrine
 Maishähnchen mit Aceto Balsamico und Zwiebelmarmelade

Ital.: Scaloppine-Schnitzel auf Austernpilzen mit Ananas-Basilikumsauce, dazu
Rahmpolenta

Ossobuco von der Maispoularde mit Wurzelgemüse und Safransauce
Oliven-Tagliatelle mit Artischocken und Pinienkernen

Griech.: Souvlaki vom Lamm mit Metaxasauce, dazu Baked potatoes
Gyros aus der Pfanne mit Kräuterquark und Reiskonfekt
Zartes Lammnüsschen an Tomaten-Olivensugo mit Salbeikartoffeln

Franz.: ½ Hummer „Thermidor“ goldbraun gebacken
Zart gebratener St. Petersfisch aus dem Atlantik in Hummersauce
Kalbsmedaillons unter der Morchelkruste, dazu Walnusspüree
Coq au vin rouge
Hirschmedaillons mit schwarzen Johannisbeeren und Dauphinekartoffeln

Deutsch: „Rheinischer“ Sauerbraten mit Rotkraut, dazu Spätzle und Semmelknödel
Schweinelendenbraten mit Champignons à la crème, dazu frischen Spitzkohl, oder
Bohnen Bouquet mit Bratkartoffeln
Geschmorte Ochsenbacke mit Sauce Alexander, dazu Mohnschupfnudeln

Span.: „Chanfaina“ Feldhase mit Steinpilzen,
gebrannten Mandeln in Thymiansud mit Nusskartoffeln
Kross gebratene Gambas auf Tomatenemulsion und Aioli-Sauce
Mariniertes Spanferkel auf Linsengemüse mit Calvados und Kartoffel-Olivenpüree

Menü 9

Buffet „Griechische Art“

Brotkonfekt mit Butterauswahl
Grüner Salat mit Fetakäse, Cherrytomaten und Oliven,
dazu Schalotten-Thymianhonig Sauce
Gamba in Pitú mit Paprika-Knoblauch gebraten
Weinblätter mit Ziegenkäse
Auberginenröllchen mit Krabben gefüllt
gegrillte ½ Wachteln in Salbei-Honigkruste

Gyros aus der Pfanne mit Tzatziki
Schweinerücken "Zeus" gefüllt mit Peperoni, Fetakäse und Tomaten
Hähnchenbrust in Walnusspanade gebraten, dazu Metaxasauce
Gegrillte Schweinelendchen in Minze-Sahnerahm
St. Petersfilet mit feinem Ratatouillegemüse
Suflaki mit Rosmarinkruste auf Zucchini-Zwiebeltimbal und Portweinsauce
Lammkoteletts "Kreta Art" mit Koriander-Pfeffersauce
Hackfleischspieße in roter Paprika Chilisaucе (leicht scharf)
Moussaka
(Kartoffel-Gemüse-Rinderhackfleisch-Auflauf)

Gegrillte Gemüseauswahl

Curryreis, Kartoffelchips, Kartoffelgratin,
Kartoffelspalten mit Fenchel und getrockneten Tomaten

Feigencreme mit Sahnehaube
Herrencreme mit Calvados

Menü 10

New Orleans

Brotauswahl

Caesars Salat

deftige Salate mit frischem Paprika Dressing

Mozzarella-Sticks,

Broccoli-Cheese Nuggets mit Zitronen-Melissedip

Steak Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten

Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig -Pfefferdip

Nachos mit versch. Dips

Gegrillter Catfisch mit Schrimps, dazu Zitronengras-Ingwersauce

Ofenfrische Spare Ribs mit Barbequesauce und roten Schalotten

Chicken-Wings mit weißer Tequilasauce und Schwarzen Bohnen

Schweinelendchen mit Kokos-Ingwersauce

Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce

Mariniertes Sesamhuhn mit pikanter Erdnussauce

Kräftig gewürztes Moschusochsenfleisch (Rindfleisch) in Chili-Schokoladensauce

Red Snapper in Chili-Bohnensauce

Hit Balls (kleine Frikadellen) mit kalten Sauce

Verschiedene süß-saure Gemüsesorte

Kartoffel-Wedges und Criss cuts, Kidneybohnenreis

Exotischer Früchtespieß mit Limettenschaum

Kleine Schoko Muffins

Schokoladenpudding mit Schlagsahne

Menü 11

Fernöstliche Herrlichkeiten

(mal ganz anders!)

Brotvariationen

Tofu mit Sojasprossen

Krautsalat mit Beef und Sesam, dazu Mango Dressing

Gefüllte Reisblätter mit Ingwer Chilisauce

Auswahl von Frühlingsrollen

Dorade auf Fenchelgemüse mit Knoblauch und Curry

Languste auf Gemüsereis mit Koriandersauce (leicht Scharf)

Würziges Kängurucurry auf Erbsenschoten

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch,

Papaya und Bambussprossen

Schweinefilet "Exotisch" mit Frühlingszwiebeln, Shiitakepilzen, Zuckerschoten, dazu

Hoisin Sauce

Gebratene Perlhuhnbrust auf Schwarzen Bohnen,

Cashewkernen und Ingwer

Knusprige Ente mit rotem Curry, Bambus

und grünen Lychee-Bohnen

grüner thailändischer Spargel in Sojasauce

Zicklein mit Zwiebeln, Paprika und Pilzen

Gebratene Nudeln (Chop Suey) und Gemüsereis (Koon-po)

Kartoffelplätzchen mit Marsala

Seeteufel und Gamba in grüner Thai-Kokos-Sauce mit Zuckerschoten

Gebackene Apfelringe im Kokosmantel mit Honigsauce

Maracujacreme mit Feigenspalten

Intermezzo von exotischen Früchten mit Weißweinsauce

Menü 12

Buffet „Orient“

Rote Linsensuppe mit Ananas und Banane

„Nach Art der Beduinen“

Karotten-Kokos-Salat

„Karwan-Baschi“

Hähnchenbrust „Baharat“, mit Tomatenconcassée,

breiten grünen Bohnen und frittierten Kartoffeln

Reis-Linsen-Nudelgericht „Kuschari“ mit Hackfleisch an Röstzwiebel-Würzsauce in

Kokosmilch

Hähnchenspieß „Blume des Harems“ mit Rosinen-Mandel-Honigreis

Fisch-Couscous

„ Korn aus dem Nildelta“

Kürbispfanne „Türkenturban“

Lammschmorbraten „Tajine“ mit Pflaumen und Aprikosen, in einer süßlichen Piment und

Ingwer betonten Gewürzsauce

Kaffeecreme „Casablanca“

Rosinen-Aprikosen-Dessert

„Früchte der Oase“

Karamellcreme mit Pistazien

„Verführung mit grüner Mandel“

Menü 13

Buffet „Köstliche Art“

Brotauswahl mit Butter
Gänsestopfleber mit Feigen-Senfdip
Ricottaterrine auf Ruccola mit Kirschtomaten
Carpaccio von Schottischen Wildlachs mit Kaviarschaum
Auberginen-Zucchini Salat mit Blauschimmel-Käse und Knoblauch-Croutons
Kleines Königinnenpastetchen, gefüllt mit feinem Ragout vom Kalb
Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen und Speckwürfel, dazu Himbeerdressing
Frische Bourride Austern mit Zitrone (werden vor Ort geöffnet)

Kalbsrücken gespickt mit Pinienkerne im Pommery-Senfmantel, dazu Rotwein-
Zwetschgensauce

Crepinette vom Rehrücken auf Pfifferlinggemüse mit Trüffel-Salbeischaum

Milch-Lammrücken auf Tomatenpolenta mit Holunder-Sherrysauce

Gegrillte Chicken Haxen auf Gemüsetimbal mit Safransauce

Bastilla von der Barbarie-Entenbrust auf

Trüffel – Selleriepüree, dazu Schnepfenjus

Zanderfilet im Weißbiersud mit Wurzelgemüse und Marillenkernöl

frisches Marktgemüse

Kartoffelplätzchen, Zitronengrasisotto, Safran-Nudeln

Brombeersahnecreme

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser

Panna Cotta mit Amarena-Kirschen

Menü 14

Buffet „Der Schneebesen“

Brotauswahl mit Butterteller

Bunte Blatt-, Kräuter- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Schauplatte "Neptun" von Räucherfischen, Krusten- und Schalentieren, dazu
Sahnemeerrettich und Limonensauce

Carpaccio von der Rote Beete mit rosa gebratenen Entenbrust und Kürbispesto
Luftgetrockneter Schinken und Mailänder Salami mit bunten Melonenschiffchen
Tomaten mit Mozzarella, dazu frischer Basilikum und Acetodip
Gebackene Auberginen und Zucchini mit Honig-Senf-Dip
Tafelspitzsülze an Frankfurter grüner Sauce

Gegrilltes Zanderfilet an Bouillabaisse sauce auf Limetten-Couscous
Lothringer Lammcarré in Kräuterkruste der Provence, dazu Sauce Barolo
Jungschweinefilet mit Pfeffersauce mit Sauce Cafe de Paris zur Auswahl
Hähnchenbrust "Bombay" mit Pfirsichen und Mangoorangenschäum
Schollenröllchen in Trüffelbutter gebraten, dazu geschmorter Chicoree und
Zuckerschoten in Orangensauce
Chateaubriand vom Angusrind (Rinderfilet am Stück gebraten) mit Sauce Choron oder
Morchelrahm
Kaninchenrücken auf touniertem Gemüse, dazu Estragon-Senfsauce
Broccoli, Romanesco, Blumenkohl, Bohnen in Speckmantel, Bundmöhren

Zur Auswahl:

Lyoner Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, gebr. Spätzle,
Schupfnudeln, Macairekartoffeln Schlosskartoffeln, Farfalle,

Mousse von weißen Pfirsichen
Pflaumentiramisu
Latte Macchiato Creme mit weißen Mandeln

Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf

Menü 15

„Deutschlandreise“

Schleswig Holstein:

Krabbenbrot und Rührei
 Geschwenktes Schollenfilet mit Weißwein-Dillschaum und Herzoginkartoffeln
 Kieler Pfannkuchen mit Lachstartar
 Angelschellfisch mit Senfbutter und Cilena - Kartoffeln
 Helgoländer Hummersüppchen mit Krabben
 Lübecker-Marzipan-Mousse
 Rote Grütze mit Vanillecreme

Hamburg

Rinderbeefsteak mit Korn-Specksauce und kleinen Schwemmkloßen
 Barschfilet mit Gurken-Fenchelsauce und Kartoffelschiffchen
 Matjes nach Hausfrauen Art mit gegrillten Äpfeln und Pellkartoffeln
 Hamburger National –Schweinelummer mit Steckrüben und Zwiebeln gebraten, dazu
 Kartoffelbouquet
 Lauwarmer geräucherter Aal auf Petersilienwurzeln mit Salbei - Kerbeldip

Niedersachsen:

Brägenwurst mit Kartoffelsalat
 Grünkohl mit Rindersülze
 Lammrücken auf grünen Bohnen mit Portweinschaum und Kartoffelpralinen
 Spießbraten in Senfkruste mit Bratenjus

Bremen:

Labskaus
 Zanderfilet mit Schwarzbrot , Trauben und Estragonschaum
 Ceviche von der Forelle mit Limetten - Schalottendip
 Kalbskotelett vom Grill mit Bratenjus und Kartoffelchips
 Braunkohl mit Dinkel
 Rotweinpunschcreme
 Bremer Pudding mit Schlagschaum

Berlin:

Löffel-Erbsensüppchen mit Wurzelgemüse
 Kalbsleberspieße mit Elstar-Äpfeln und Selleriepüree
 Kleine Currywurst mit Strippe
 Hackepeter mit Soleier und Kartoffelsalat
 Berliner Pfannekuchen
 Weiße Mousse mit Schuss, dazu und Mandeln

Nordrhein-Westfalen:

Kartoffelsuppe mit Rindfleisch und Petersiliendip
Herzhaftes paniertes Schnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten
Rheinischer Sauerbraten mit Nocken
,Himmel und Erd'
Aachener Printencreme
Apfeltarte mit Quarkschaum

Hessen:

Feines, blanchiertes Rindfleisch mit Frankfurter grüner Sauce, dazu Boullionkartoffeln

Rheinland-Pfalz

Pichelsteiner Kalbs-Ragout mit Speckbohnen und
Pfälzer Schweineschulter in Koriander-Pfeffersauce mit Bratkartoffeln
Rinderschmorbraten in Rotwein, dazu Rotkraut mit Schupfnudeln

Saarland

Saurer Schweinekamm mit kleinen Speckklößen
Schwenkbraten mit Grumbeersalat
Apfelweincreme

Baden – Württemberg:

Feines gebratenes Zanderfilet mit Schalotten-Limonensauce dazu kleine
Schwenkkartoffeln
Maultaschen mit Bärlauchschaum
Herzhafte Riebelsuppe
Rehgeschnetztes "Baden-Baden" mit Steinpilzen und Schupfnudeln
Schweinebraten mit Kruste, dazu Käsespätzle

Bayern:

Leberknödelsuppe
Abgebräunte Schweinshaxe mit Hofbräubiersauce, Spitzkohl und Kartoffelnocken
Weißwürstchen auf Sauerkraut
"Bayrisch" Creme mit Aprikosenmousse

Brandenburg:

Gebräunter Spreewälder Hecht mit Schmorgurken
Hähnchenbrustfilet mit Kürbis süß-sauer

Sachsen:

Warmbiersuppe
Sächsische Quarkkeulchen
Leipziger Allerlei mit Mettwurst

Mecklenburg-Vorpommern:

Bohnensuppe mit Filetspitzen
Tucher-Forellenfilets in Weißwein mit Lauchschaum und Kartoffelplätzchen
Sauerfleisch mit Pellkartoffeln
Räucheraal mit Schwarzbrot
Grießpudding mit Beerengrütze

Thüringen

Sauerkrautsuppe mit Kümmel
Rostbratwurst auf Wirsing-Pfifferlinggemüse mit Kartoffelschnee

Sachsen-Anhalt:

Magdeburger-Börde-Topf mit Schulterfleisch vom Schwein
Halberstädter Würstchen mit Schalotten und Kartoffelscheiben
Baumkuchenmousse

Menü 16

Buffet „Thailand“

Fruchtige Bananen-Cremesuppe
Asiatischer Gemüsesalat mit Honig-Chili-Sauce
Avocadosalat mit Crevetten-Pestomousse und pochiertem Lachs
Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
Garnelen im Nudelmantel auf Fenchel-Cajun-Confit

Chinesischer Gemüsesalat
Fischsalat „La Cambiere“
Frischkäsemousse mit Trauben-Honigsauce
Salat von gedörrtem Weizen und Kaninchen
Herbstlicher, warmer Nudel-und Thunfischsalat

Wan-Wan-Päckchen mit Hackfleischfüllung
Zucchinihäppchen mit geräuchertem Tofu auf indonesischer Tomatensauce

Gebackene Hähnchenkeule mit Karibischer Sauce
Gebratene Garnelen am Spieß auf karibischer Sauce mit Rosinen
Gebratenes Rotbarschfilet auf Paprika-Zwiebel-Gemüse
Gefüllter Chinakohl
Gegrillter Papageienfisch auf Shiitakenudeln
Gemüseschnitzel mit Ananas und Curry-Hollandaise
Glasierte Entenbrust in Sternanishonig auf karibischer Sauce
Hähnchenbrust im Kokusmantel an karibischer Sauce mit Okraschotengemüse
Juwelenbarsch an Lauch-Curry-Gemüse

Karibisches Muschelragout im Kartoffelrand
Orkaschoten mit Shrimps in Currysauce
Pfannkuchen „Asia Style“
Rindfleischstreifen in Cajun Sauce
Thailändische Gemüse-Nudel-Pfanne

Caipirinha Mousse
Gebackene Ananas mit Honig und Ingwerschaum
Kokosmousse an Quittenkompott
Koriander mousse an Mango-Ingwer-Sauce
Limon-Ingwer-Mousse mit Sandwaffeln
Lychee-Creme

Menü 17

Buffet „Austria“

Kaiserschöberlsuppe
Bregenzer Kräutersalat
Gemüsenockerln mit Klagenfurter Kressesauce
Grazer Ententerrine mit Apfel-Sellerie-Salat
Innsbrucker Kartoffelsalat
Weißkrautsalat mit Speck
Linzer Selleriesalat mit Grapefruit und Avocados
Wachauer Chiccoree-Salat

Burgenländer Kartoffel-Paprikakraut mit Selchfleisch
Esterhazy-Rostbraten
Paprikarahmschnitzel
Rehkeule im Speckmantel mit gebackenen Birnen
Salzburger Braten mit Schwammerlragout
Steirisches Lamm-Ragout

Tiroler Wirsingwickel
Wiener Tafelspitz mit Apfelkren
Zanderfilet nach Donauer Art

Dessertauswahl

Apfelkücherl
Brunchspitzen mit Vanillesauce
Dampfapfel mit Weinschaumcreme
Kabinettpudding mit Ananas-Apfel-Limonensauce

Kaffee-Halbgefrorenes „Prinz Eugen“
Kaiserschmarrn mit Mirabellenkompott
Montafoner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Quarkkeulchen
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
Windbeutel mit Kirschen und Schlagsahne

Menü 18

Piraten-Buffet I

Brotkonfekt mit Butterauswahl
Thai Curry-Cocktail im Glas
Garnelen mit Orangen-Mangostreifen, dazu Fenchelcreme
Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Kleine, verschiedene Teigtaschen mit Kokosdip
Hähnchenspieße in Sojasauce
Seafood - Selection
Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig -Pfefferdip

Red Snapper mit Zitronengras
Heilbutt mit Gemüse und Kokos im Bananenblatt
Mariniertes Putenbruststeak in Curry-Limette
Ente in Pina-Colada-Sauce
Chili-Pfeffersteak vom Jungschwein
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Rib Eye im Koriandermantel
Kentucky Wings in Peach-Whiskylikörkruste

Salsa Mexicosauce, Aioli, Sour Creme, Kräuterbutter

Kartoffelspalten, Mie Nudeln aus dem Wok, Safranreis
Gegrillte Minipaprika, Maiskolben, Zucchini, Bohnen

Caipirinhacreme
Grasshopper- Schokoladencanache mit Pfefferminzlikör
Bananarama
Alligatormousse-Passionsfrucht mit Blue Curacao

Piraten-Buffer 2

„Fluch der Karibik“

„Captain Barbossas Alptraum“
(Knoblauchbutter)

„Captain Jack Sparrow Lieblingssuppe“
(Kürbissuppe)

„Frisch ausgestochene Augäpfel“
(Champignons gefüllt mit Oliven)

„Meeresgrundplatte“
(Fischplatte)

„Seetang der Tiefen“
(Salatplatte mit Dressing)

„Santanos Lendchen mit Teufelssauce“
(Schweinelendchen mit Pfeffersauce)

„Auswahl schimmeliger übelriechender Beulen“
(Hähnchenbrust mit Erdnussauce)

„Gegrillte Hoden von jungen Piraten“ (Gegrillte Tomaten)

„Beutezugpfanne“ (Scharfe Hackbällchen in roter Sauce)

„Piratenschmaus“ (Drum Sticks in grüner Sauce)

„Grüne Finger von gefangenen Piraten“ (Grüne Bohnen mit Schinken umwickelt)
Jacks-Kartoffeln

„Vegetarischer Exotengang“ (Gemüseauswahl)

Menü 19

„Action! – Das Filmbuffet“

Der Hauptmann von Köpenik

Selleriecremesuppe „Schuhmacher Voigt Art“

Bulette „Köpenicker Art“ mit Apfel-Zwiebel Sauce,
Apfelrotkohl und Semmel-Serviettenknödel

Götterspeise Waldmeister

Sissi

Wiener Gulaschsuppe

Schnitzel „Oberst Böckler Art“ Morchelrahmsauce,
Kaisergemüse und Schlosskartoffeln

Kaiser (Kaiser Franz-Joseph I) Schmarrn mit Kompott

Dirty Dancing

Tomaten-Orangen-Suppe „Be my Baby“

„Dirty Latino Chicken“ Saftiges Hühnerfleisch mit Zwiebeln,
buntem Paprika, Lauch, Tropic Fruit Cocktail und Wildreis

Pina Colada

Das Wirtshaus im Spessart

„Komtesse Franziskas“ Steinpilzcremesuppe

Räuberbraten „Schinderhannes“, Röstzwiebelbratensaft,
Rosenkohl und Zapfenkroketten

„Baron Sperlings“ Waldfruchtcreme

Titanic

Consommé „Olga“

Gefülltes Seelachsfilet „Nordatlantik“ auf Blattspinat, Cherrytomaten
Zitronen-Buttersauce und Kartoffelschnee,

Eisbergsalat und Joghurtdressing

„Captain-Edward-John-Smith-Mousse“

Weißes und braunes Mousse

Menü 20

„Love Buffet“

Gemüsepfanne „Gazpacho“ mit Sauerrahmdip
Tomatensalat mit Erbsen
Ruccola-Kürbis-Zuckererbsensalat mit Karibik Bisquesauce

Techtelmechtel mit wildem Knoblauch

Tranchen vom Wildlachs und Heibutt an Bärlauch-Meerrettichcreme

Urlaubsflirt von Kokos und Mango

(Gebratenes Putensteak an Mango-Kokos-Sauce,
Schwenkgemüse und Pasta Riccio Rigatoni)

Rendezvous von Safran und Fenchel

(Garnelen mit Safran-Fenchel-Veloutée an
Wintergemüse, dazu Basmati Reis)

Die kleine „Scharfe“

(Gebratenes Schweinefilet auf Barbecue-Salsa mit
knusprigen Kartoffelspalten)

Liaison von Zitrone und Pfeffer

(Gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-
Zitronenpfeffer-Sauce mit Antipasti-Gemüse und
Pasta Porcini)

Süße Verführungen

Schokoladencreme mit Marshmallows
Apfel-Joghurt-Creme mit Mangospalten

Menü 21

Comida Corrida Büffet - Mexikanisch



Gemüsesuppe Gazpacho
oder
Mi Tom Suppe

Tortillas mit Rindfleischstreifen in Sauce Picadillo
mit einer frischer Ingwernote
Süßer Maissalat
mexikanischer Bohnensalat
Frischer Salat mit Curry, Äpfelchen,

Feuertopf Cancun

Pikant scharfe Schweinefleischwürfel in Chili-Sauce
mit Zwiebeln, Paprika, und Kidneybohnen,
oder

Carne de Cerdo Cuetzalan

Schweinesteak mit süß-saurer rauchiger Saucenkombination

Thunfischsteak **„Atun Yucatan“** in Mango-Sauce mit Zucchini,
Karotten und Lauch,

Hähnchenbrustfilet Pollo, Nopales y Polenta

mit Paprika, Zwiebeln und Kaktusblättern
auf würzigem Saucenspiegel

Puebla Gemüse in Kokossauce

mexikanische Kartoffelwürfeln, Reis, Polenta

Karamell-Flan mit Rosinen

Kirsch-Grießspeise

Menü 22

Herrliche Köstlichkeiten von Hensens DUROC-Schwein



Cappuccino von der Kartoffelsuppe mit Speckchips und Parmesanplätzchen
Rustikales Bauernbrot im Holzofen gebacken mit Durocschinken, Büffel-Mozzarella und Ruccola

Salat „Surf & Turf“ mit Gambas im Duroc-Speckmantel
Gebeiztes Schweinefilet vom Duroc auf sommerlichen Blattsalaten mit Granatapfel-Vinaigrette

Kleine Frikadellen vom Duroc in Tomaten-Concasser
Geschmorte Schweinebäckchen mit Pfifferlingen auf Wirsinggemüse
Gebratene Blutwurst auf Stampfkartoffeln mit Rotweinzwiebeln
Kotelett vom Duroc mit Pfifferlingen gefüllt auf Erbsenpüree
Panhas vom Duroc auf Kartoffel-Möhrenpüree mit Äpfelchen
Schmorrippchen vom Duroc mit Rotweinzwiebeln und Pellkartoffelspieße

Asiatische Durocpfanne mit Mienudeln

Saltinbocca vom Duroc mit Erbsenpüree

Bratwurst vom Duroc mit erfrischenden Kartoffel-Gurkensalatsalat

Currywurst vom Duroc

Vom Spanferkelgrill: Spießbraten mit Bayrischkraut, dazu Hilfarther Biersauce

Brunch I „Traditionell“

Kalt:

Auswahl von Brötchen und Brot
Butter, Kräuterbutter
Räucherfische mit Sahnemeerrettich
Marmelade, Honig, Nutella, Quark, Kräuterquark, Müsli mit Milch
Variationen von Aufschnitt und Braten
Käse vom Brett mit Trauben

Warm:

Gebackene Eier, Rührei, Spiegeleier mit gebratenem Speck
Gebratene Tomaten
kleine Bratwürstchen, Schweinelendchen mit Dips
Putengeschnetzeltes mit Butterreis
Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm

Bärlauchsuppe mit Creme fraich

Desserts

Frischen Obstauswahl
mit Vanillesauce

Brunch 2 „Kölsche Brunch,,

Kalt:

Bauernbrot, Röttgelchen, Zwiebelbrot, Laugenstangen
Landrahmbutter, Bärlauchbutter

Apfel-Rettichsalat, Geflügelsalat, Flönzsalat, Käse-Wurstsalat, Eiersalat
Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich
Räucherlachs mit roten Zwiebelringen
Gefüllte Tomaten und Eier

Auswahl von Kölner Braten und Wurst Spezialitäten
(Leberwurst, Mettwurst, Backpflaumenbraten, Blutwurst, hausgemachte Sülze,
geräucherter Schinken, Ochsenbrust in Vinaigrette, Fleischpastete)
Auswahl von Käsevariationen

Warm:

Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen
Gebackene Eier, Rührei
Gebratene Fleischbällchen mit Pfeffersauce
Kalbsrücken kross gebraten, dazu Schnittlauchjus
Bratkartoffeln mit Speckstrippe

Desserts

Vanilleschaumcreme mit Malzbiersauce
Moccapudding mit Sahnehaube

Brunch 3 „Deftig“

verschiedene Brot- und Brötchenarten
Butter und Margarine
Auswahl von Kompotten und Konfitüren
Gedünstete Dörripflaumen und Backobst
Cornflakes mit Milch - Verschiedene Müslis
Frischer Quark, natur und mit Schnittlauch

Kalte Speisen

Verschiedene Wurst- und Schinkensorten
Gemischte Käseplatte
Fischterrinen, reich garniert – verschiedene Fische aus der Räucherammer,
Krabben und Fischmarinaden
Gemischte kalte Bratenplatte mit Mixed Pickles
Verschiedene Salate

Warme Speisen

Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen
Truthahngeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle
Kassler mit Sauerkraut in Blätterteig

Rührei mit Bacon, Champignons
Würstchen oder Schinken
Spiegelei mit Speck oder Schinken

Desserts

Torten und Gebäck
Grüne Grütze mit Vanillesauce
Mascarpone mousse
Marinierte Früchte

Brunch 4 „Herzhaft“

Kalte Speisen

Roastbeef „kalt“ mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade
Kassler mit Backpflaumen und Sauce Tatar
Mozzarella mit Tomaten und Schnittlauch
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ sowie Bratheringe süß-sauer eingelegt
Graved- und Räucher-Lachs mit Sahnemeerrettich
Hausmacher Sauerfleisch mit Zwiebeln und Sauce Remoulade

Salate und Dressing

Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Senfgurken,
Rote Bete, Herings-Salat, Krabbensalat, verschiedene Blattsalate,
Frenchdressing, Knoblauchdressing, Kartoffeldressing,
Thousand Islands-Dressing, Vinaigrette

Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit Rindfleisch und Petersiliendip
Herzhaftes paniertes Schnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten
Rheinischer Sauerbraten mit Nocken
'Himmel und Erd'

Brunch 5 „Italienisch“

Suppe

Minestrone mit Ravioli

Warm

Kalbshaxe auf „Mailänder Art“ mit Safranrisotto

Saltimbocca auf Champignonspaghetti

Farfalle mit Meeresfrüchten

Bunte Nudeln „Bologneser Art“

Kalt

Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen

Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken

Mozzarella mit Tomaten - Geräucherter Thunfisch

Verschiedene Antipasti

„Piovra Tentacoli con Olive“ - zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven -

„Boc. Peperone Sarde Cap.“ - kleine rote und gelbe Paprikaröllchen,
gefüllt mit Sardinentapenade

„Antipasti di Mare“ - verschiedene Meeresfrüchte delikate eingelegt

„Cozze alla griglia“ - kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade

„Pomodori caprese“ - getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano

Verschieden Salate

rote Bohnen, Fenchel, gelbe und rote Pfefferschoten, Maissalat

Verschiedene Käse

Gorgonzola, Bel Paese, Fontina, Buscion

Dessert

Mousse von Himbeeren, frische Früchte in Grappa, Tiramisu, Mascarpone-Mousse

Chiabattabrot und Brötchen – Obst- und Gemüsekorb

Brunch 6 „Spanisch“

Vorspeise

Amuse bouche
“Pan don Carlos”
Avocadomousse in der Crêpeschale

Suppe

„Sopa de la Padrida“
-Fleischbrühe mit Kichererbsen, Gemüse und Chorizo

Warme Gerichte

„Empandos Rellinos“
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Ragout vom Kalb und Gemüse
Kaninchenkeule auf spanische Art, serviert mit Polenta
und tomatisiertem Gemüse
„Paella Valenciana“ aus der Pfanne

Kalte Gerichte

Auswahl erlesener Mittelmeerfische - im ganzen pochiert -mit Limonensauce
Schweinelende (Lomo Embuchado) mit mediterranem Gemüse
Serranoschinken mit vollreifen Melonen
Salamiwurst (Chorizo Cular Iberico) mit gefüllten Feigen
Marinierte Lammkoteletts

Salate

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette, Kartoffelsalat mit Sardellen,
Eingelegte Gurken und Chilis, Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone

Tapas

Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse
Marinierte Sprotten, Gefüllte Tomaten mit Knoblauch-Mayonnaise
Tintenfische nach „Galizischer Art“
Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon

Dessert

„Flan con Higo“ (Eierpudding mit karamellisierten Feigen)
Quarkmandelcreme
Auswahl frischer Früchte
Große “Landestypische Käseauswahl“ vom Brett
Knoblauchbaguette, Brötchen, gesalzene Butter

Menü 23

Barbeque-Buffer

ofenfrisches Brot mit Butter
Frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressing
Anti Pasti Display
Mozzarella Sticks
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern

Schweine-Steak Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten

Ofenfrische Spare Ribs mit Barbequesauce
Hochrippe vom „Angusrind“ in Pfefferkruste
Gegrillte Chicken-Wings mit weißer Tequillasauce
Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce
Red Snapper auf Chili-Kokoskruste
Lammkoteletts mit Rosmarinkruste
Kleine Bratwürste
Verschiedene Dips
Gegrilltes Gemüse
Kartoffel-Wedges, Pastapfanne

Bananencreme mit Pina Colada
Carpirinha Creme
Exotischer Früchtespieß mit Limettenschaum

Menü 24

Oktoberfest!
Bayrisches Buffet 1

Laugenbrezeln, kleine Semmel, Roggenbrötchen
Butter und hausgemachter Griebenschmalz,
Bunte Salatplatte von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing
Frische, gemischte Schwammerln in Kräuterrahm mit kleinen Semmelknödeln
Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf
Ofenfrischer Leberkäse mit Zwiebeln
Nürnberger Bratwurstschnecke

Herzhafte, kleine, gewürzte Haxe vom Landschwein
Tellerfleisch vom bayrischen Rind aus dem Wurzelsud mit Senfsauce

Sauerkraut, Blaukraut
Warmer Speckkartoffelsalat, Kartoffelpüree, Leberknödel

Allgäuer Emmentaler, Bavaria Blue, Obazda

Bayrisches Buffet 2

Brezel, kleine Semmel, Roggenbrötchen
Butter und aausgemachter Apfel-Griebenschmalz
Bunte Salatplatte von Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing
Orginal „Hofbräuhaus Wurstplatte“ mit hausgeräuchertem Schinken,
Streichwurst, kaltem Presssack, Blutwurst, Käsekrainer
Raditeller mit Radieserl

Schweinsbraten mit Kruste aus der Schulter geschnitten, dazu Specksauce
Resch gegrillte Schweinshaxe
Braumeistersteaks von Putenbrust mit Malzbiersauce
Bayrische Grillwürste
Käsespätzle mit Gemüsestreifen

Sauerkraut, Blaukraut
Hausgemachter Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Serviettenknödel

„Bayerisch Creme“ mit roter Grütze

Menü 25

„Halloween-Buffer“

„Draculas Alptraum“
(Knoblauchbutter)

„Draculas Lieblingssuppe - A negativ“
(Kürbissuppe)

„Frisch ausgestochene Augäpfel“
(Champignons gefüllt mit Oliven)

„Filet a la Freddy Krüger mit Teufelssauce“
(Schweinelendchen mit Pfeffersauce)

„Auswahl schimmeliger übelriechender Beulen“
(Hähnchenbrust mit Erdnussauce)

„Gegrillte Hoden von jungen Werwölfen“
(Gegrillte Tomaten)

„Eingeweide von Draculas Feinden“
(Scharfe Hackbällchen in roter Sauce)

„Fledermausrücken auf Vampirschleim“
(Drum Sticks in grüner Sauce)

„Grüne Finger in Zombiehaut“
(Grüne Bohnen mit Schinken umwickelt)
Hexenkartoffeln

Blutige Süße Verführungen
(Bayrisch Creme mit roter Grütze)

Menü 26

„Herbstliches Buffet“

Kalte Vorspeisen

Brotkorb mit verschiedenen Sorten und Butterrosen
Hausgebeizter Lachs mit Spessart-Forellenfilet,
Wachteleiern, an Gurken-Sellerie-Salat
Auberginen-Zucchini Salat mit Blauschimmel-Käse und Knoblauch-Croutons
Geflügelroulade auf marinierten Pilzen
Ricottaterrine auf Rucola mit Kirschtomaten

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Warme Speisen

Rosa gebratene Rinderhochrippe mit Grilltomaten
und Kräuterkruste am Büffet aufgeschnitten
Ragout von der Rehschulter mit Waldpilzen
Mit Wurzelgemüse geschmorte Schweinebäckchen vom Duroc
Filet vom Red Snapper in Olivenöl gebraten auf Grillgemüse
Gemüsebeilage: Brokkoli, Spitzkohl, Kohlrabi, Speckbohnen

Rosmarinkartoffeln, Zucchini-Kartoffelgratin,
hausgemachte Spätzle oder Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln

Dessert

Creme von Himbeeren
Weintraubensalat mit einem Schuss spritzigem Weißwein und Vanillemousse

Menü 27

„Winterbuffet – Hüttenzauber“

Gletscherblick

Schwammerl-Kartoffel-Süppchen

Schneeballschlacht

Tomaten-Bohnen-Salat mit Petersilien-Schnittlauchsauce

Glitzerwelt

Salatauswahl aus aller Welt

Schneegestöber

Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken

Rodelpartie

Bratwurst mit Gemüse und Serviettenknödel

Tannenwipfel

Rinderschmorbraten mit Birnen-Walnuss-Sauce

Wintermärchen

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Gemüse
und Kartoffel-Pfifferling-Rösti

Pulverschnee

Geschälte Schweinshaxe mit Apfel-Zwiebel-Gemüse

Kaminfeuer

Geräuchertes Schweinefilet mit grünen
Schälerbsen und roten Linsen

Gipfelstürmer

Hähnchenbrust mit Birnen-Senf-Sauce,
grünen Bohnen und Kartoffel-Sellerie-Gratin

Alpenpanorama

Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott

Wintertraum

Apfel-Beeren-Tarte mit Vanillejoghurt

Menü 28

„...ganz schön Wild...“

Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ mit frischen Pfifferlingen, dazu Aachener-
Printensauce

Rosa gebratener Hirschrücken mit Chili Nougatsauce und Gewürzorange
Tafelspitz vom Hirsch im Wildsud, dazu Siebenkräutersauce

Ragout von der Rehschulter „Baden-Baden“ mit Waldpilzen, dazu Haselnusspätzle und
gefüllte Birne

Marinierter Rehrücken auf Erbsenpüree mit Basilikumöl und Sauce Barolo
Geschmorte Rehkeule auf Blaukraut in Wildsud und Morchelklößchen

Wildschweinerücken mit Wurzelgemüse in Orangen-Tahiti-Vanillefond gegart
Osso Bucco von der Wildschweinekeule mit frischen Tomaten und Parmesankäse

Wildschweinsteak mit Schalottengemüse mit Sauce „Cassis“

Im Ofen gebackene Wildschweinkeule mit frischen Steinpilzen in Rahm, dazu
Serviettenknödel

Spare Ribs vom Wildschwein mit Holunder-Barbecuesauce

Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier und
Schmelzkartoffeln

Hasenrücken unter Kartoffel-Kräuterkruste auf Rahmwirsing

Gebratene Taubenbrust auf Perlgraupenrisotto mit Mirabellen-Wildjusz

Straußenfilet „Rossini“ mit Trüffel und Madeiragelee glasiert

Hausgemachten Bandnudeln mit Kaninchenragout, dazu Walnuss-Lemonenpesto
Safran-Ravioli gefüllt mit Maronen und Entenragout

Geschmorte Gänsekeulen mit glasierten Maronen, Bratäpfelchen

Frischen Rotkohl und Kartoffelklöße oder Mohnschupfnudeln

Gebratene Gänseleber an Feldsalat mit Balsamico-Senf-Dressing

„Wildvariationen“

Hirschgerichte (Eifel und Baden-Württemberg)

Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ mit frischen Pfifferlingen
dazu Aachener-Printensauce
rosa gebratener Hirschrücken mit Chili Nougatsauce und Gewürzorange
Tafelspitz vom Hirsch im Wildsud dazu Siebenkräutersauce

Rehgerichte (Eifel und Baden-Württemberg)

Ragout von der Rehschulter „Baden-Baden“ mit Waldpilzen
dazu Haselnusspätzle und gefüllte Birne
Marinierter Rehrücken auf Erbsenpüree mit Basilikumöl und Sauce Barolo
Geschmorte Rehkeule auf Blaukraut in Wildsud und Morchelklößchen

Wildschweinegerichte (Eifel und Baden-Württemberg)

Ossobucco von der Wildschweinekeule
mit frischen Tomaten und Parmesankäse und Pappardelle
Wildschweinsteak auf Schalotten-Pfifferlinggemüse mit Sauce „Cassis“
Im Ofen gebackene Wildschweinekeule mit
frischen Steinpilzen in Rahm dazu Serviettenknödel
Spare Ribs vom Wildschwein Holunder-Barbecuesauce
Wildschweinerücken auf Wurzelgemüse mit gebratener Gänseleber
dazu Balsamico-Senf-Schaum

Fasangericht (Gangelt und Wassenberg)

Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit
Sauce Grand Marnier und Schmelzkartoffeln

Gänsegerichte (Puffendorf)

Gänsebrust auf Perlgraupenrisotto mit Mirabellen-Wildjus
Geschmorte Gänsekeulen mit glasierten Maronen, Bratäpfelchen
frischen Rotkohl und Kartoffelklöße oder Mohnschupfnudeln

Hase

Hasenrücken unter Kartoffel-Kräuterkruste auf Rahmwirsing
Bandnudeln mit Kaninchenragout
dazu Walnuss-Lemonenpesto
Hausgemachte Semmelködel mit Maronen und Entenragout

Menü 29

Spargelgerichte

Spargelhummerschaum mit grünem Spargel

Gekochter oder roher Schinken mit Spargel und diversen Sauce

Spargel-Rhabarberauflauf mit Sauce Choron

Gemüsespargel Tartar mit Mango Hollandaise

Hähnchenbrustfilet mit Mangoldspargel-Melonengemüse an Speck-Limonen-Hollandaise

Schwarze Ravioli mit grünen Spargel, Riccotasauce und Parmesan

Mariniertes Dorschfilet auf Spargelintermezzo mit Apfelbuttersauce

Bachforelle auf Petersilienwurzelpürre mit Spargelspitzen

Schweinelendenbraten auf Wirsing-Spargelschmelz, dazu Sauce Chardonnay

Spargel-Shiitake Pilzgemüse auf Kartoffelpuffer, dazu Walnuss - Hollandaise

Jungschweinefilet mit weißem oder grünem Spargel, dazu Sauce Bernaise

Spargel-Gnocchi Pfanne mit Zwiebellauchsauce

Gebratener Spargel mit Gambas, Farfalle süß –sauer

Lammkoteletts mit Spargel-Orangengemüse an Ingwer Hollandaise

Grüner Spargel mit Penne Rigatte, Pesto und Zitronengrassauce

Gegrillte Putenbrust mit Spargelintermezzo und tomatisierter Hollandaise überbacken

Rindertournedos mit Selfkanter Spargel, dazu Weintrauben-Kefirschaum

Entenbrust auf Baseler Spargelgemüse dazu Bärlauchhollandaise

Fingerfood und Canapes

Canapes mit:

- Hasenfilet, Calvadoskäse und Pinienkernen
- Spinat-Lachsrollchen
- Hühnerbrust, Ananas und Currydip
- Jungschweinefilet mit gebratenen Frühlingszwiebeln
- Parmaschinken und Melone
- Mozzarella, Tomate, Basilikum
- Heißgeräucherter Schinken mit Spargel
- Pökeltzunge und Sahnemeerrettich
- Lachsmousse
- Avocadomousse
- Camembert und Trauben
- Heringsfilet mit Trauben
- Champignonpaste
- Zucchinipaste
- Austernpilzpaste
- Sardellenbutter und gehackte Eier
- Schnittlauch mit Butter
- Rehfilet, Ruccola und Cherrydip
- Schmetterlingsgarnelen mit Feigen
- Pfefferfilet mit Erdbeere
- Welsrücken, Lollo Rosso und Limonenschaum

Spießchen:

- Muschelspießchen mit Limettenfilets
- Tortellinspieße mit Putenbrust
- Garnelenspieße mit Cocktailtomaten-Zucchini
- Emmentalerspießchen mit Oliven
- Gemüsespieße mit Gorgonzoladip
- Hackfleischspieße mit Sesamkruste
- Hühnchenspieße mit Erdnussauce
- Kokos-Safran-Garnelenspieße
- Filetspieße französisch

Herzhafte Happen:

- Tomaten mit Hackfleischfüllung
- Gefüllte Zwiebeln
- Gefüllte Eier
- Quiche Lorraine
- Champignon-Quiché
- Krabben-Quiché
- Pizzaladiere-Stücke
- Ruccola-Tomaten-Bruschetta
- Tomaten-Focaccia Rauten
- Brandteig-Käsekrapfen mit Frischkäsefüllung
- Hackfleischbällchen mit Chili-Nougat-Dip
- Lauchbrätling
- Nürnberger Bratwürstchen
- Parmesanplätzchen
- Gegrillter Minimaiskolben
- Hähnchenfiletspitzen mit Vanille-Chili

Wraps:

- Thunfisch-Wraps mit Ei, Mais und Zwiebel
- Lachs-Wrap mit Zwiebel und Honig-Senfcreme
- Salat-Wrap
- Tomate-Mozzarella-Wraps mit Ruccola und Balsamicocreme
- Puten-Curry-Wrap mit Salat und Früchten
- Tex-Mex-Wrap mit Hackfleisch, Salat und Chilisauce
- Roastbeef-Wrap mit Ruccola, Tomate, Parmesan
- Gyros-Wrap mit Krautsalat und Tzatziki
- Gerne lassen wir uns von Ihnen inspirieren!

„Buffet für die lockeren Partys“

Brotauswahl mit Butterteller
Salatplatte nach Art des Hauses mit Kartoffel-Schnittlauchdressing
Antipasti Display,
Pastasalate mit Orangenfilets
Gegrilltes Gemüse mit weißen Balsamico-Dressing

Zur Auswahl

Gebratenes Hähnchenbrüstchen an Spinatnudeln mit Pinienkernen und Parmesan
In Riesling pochirtes Saiblingsfilet mit Schalotten und Kerbelschaum
Gyros lasagne
Sauerbratengulasch mit Spätzle
Kartoffelgemüsestrudel mit Sauce Hollandaise
Sauerkrautauflauf mit Mettwurst und Kasslerstreifen
Filetgulasch "Stroganoff" mit Basmati-Reis
Steinpilzravioli mit Bärlauchschaum
Saltimbocca von der Putenbrust in Salbei-Kapernsauce, dazu Pappardelle
Geschmortes Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln
Scheinefilet mit Pfefferauce
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Artischockengemüse und Olivenplätzchen
Feines Kalbsragout in Limonensahnesauce mit Pistazien, weißen Spargel und
Champignons, dazu Jasmin-Duftreis
„Spanische Paella“ mit Krabben, Kaninchen und Muscheln
Ganzer Prager Krustenschinken mit Senf oder Bratensauce, dazu Kartoffelgratin
Cordon Bleu mit Sauce Choron
Tomaten-Mozzarella-Gnocchi in Basilikum mit karamellisierten Walnüssen und Parmesan
Provencalische Gemüselasagne mit Schafskäse
Jäger- oder Zigeunergulasch mit Sprialnudeln
Lasagne mit Hackfleisch oder Lachs und Blattspinat

Gefüllte Zucchini, Fetakäse im Blätterteig, Zwiebelkuchen
Pfefferspießbraten mit Röstzwiebeln und Folienkartoffel
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat und Zitronenspalten
Ofenkartoffeln mit Krabben und Ruccolaschaum
Spaghetti „Vongole“ mit frischen Venusmuscheln
Gegrilltes Lachssteak mit Pistorisotto
In Sternanis gedämpftes Heilbuttfilet an Rote-Bete-Ingwer-Nudeln

weitere Menü- Vorschläge:
(für kleines Geld)

Gyrospfanne mit Tzatziki
Westernpfanne mit Hit Balls
Chicken Nuggets mit Currysauce
Hackfleisch-Lasagne
Tortellini mit Schinken-Sahnesauce
Schweinerückensteak gefüllt mit Peperoni,
Fetakäse, und Tomaten
Moussaka (Kartoffel-Gemüse-Rinderhackfleischauflauf)
Gerollte Tortillas mit verschiedenen Füllungen
Buffalo Wings mit Salsasauce
Hit Balls (kleine Frikadellen)
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Zigeunergulasch
Järgerschnetzelt
Hackfleischspieße mit roter Paprika Chilisauce (leicht scharf)
Chili con Carne
Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln
Hähnchenspieße mit Mangosauce
Kartoffelgemüsestrudel
Kleines Cordon bleu mit Pfeffersauce
Nudelauf
Gemüsepfanne mit Hollandaise
Tomaten-Mozzarella-Gnocchis

Kartoffelchips, Kartoffelgratin, Kartoffel-Wedges,
gebratene Nudeln, oder gebratenen Gemüsereis

Suppenauswahl

Brot und Butterauswahl

Pizza – Nudelsuppe
Gulaschsuppe
Mitternachtseintopf
Lauchkartoffelsuppe mit Mettbällchen
Ital. Gemüseintopf
Gyrossuppe mit Tzatziki
Sauerkrautsuppe mit Kasslerstreifen
Kartoffel mit grünen Bohnen und Mettwurst
Waldpilzsuppe mit Croutons
Linsen oder Erbseneintopf
Mallorquinische Bohnensuppe
Bayrische Graupensuppe mit Weißwurst
Mallorquinische Bohnensuppe
Herzhafte Rindfleischsuppe
Crispy Chicken Suppen mit Currydip

Desserts & Süße Verführungen

Variationen von Süßspeisen (lassen Sie sich überraschen)

Mousse von Valrhona Schokolade
Backobstcreme mit gebrannten Clementinen
Rotwein oder Weißweincreme
Creme von Blutorangen mit Campari
Carpaccio von der Ananas mit weißer Mousse
Bananencreme mit Pina Colada
und exotischem Früchteratouille
Pfirsich – Maracujacreme mit Sahnehaube
Creme von „Irish Coffee“ mit Brandy
Mousse Praline mit gebrannten Mandeln
Limonensahnecreme mit Minze
Tiramisu mit kaltgerührten Preiselbeeren
Grießflammerie mit Aprikosenkompott
Himbeersahnecreme mit Champagner
Bayrisch Creme
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Terrine von der Mandel-Schokocreme
Orangensahnecreme
Birnschaum mit Mascarpone und Schokoladensauce
Sommerliche Obstvariationen mit Buttermilchkirschsauce
Törtchen von Joghurt und Minze mit Sauerkirschen
Erdbeeren mit Balsamicosud und Limonenmousse
Herrencreme,
Diplomatencreme, Creme Caramel
Mohncreme mit Haselnußsauce

Kuchen & Torten

Tortenliste

Sahnetorten

SchwarzwälderKirsch Torte
HolländerKirsch Torte
Käsesahnetorte
Grillage Torte
Nußsahnetorte
Mandarinensahnetorte
Erdbeersahnetorte
Schokoladensahnetorte
Eierlikörsahnetorte
Calvadossahnetorte
Schokoladen-Birnen-Sahnetorte
Flockensahnetorte
Apfelweinsahnetorte
Charlotte
Pfirsich-Maraguja-Sahnetorte
Orange-Trüffel-Sahnetorte
Walnuss-Sahnetorte
Karamel Sahnetorte
Eistorte

Cremetorte

Herrentorte
Walnußcremetorte
Schokoladencremetorte
Vanillecremetorte
Moccakremtorte
Nougatcremetorte
Vanille-Nußkremekorte
Havannacremetorte
Marzipantorte
Orangen-Cointreau-Cremetorte
Himbeer-Cremetorte
Weincremetorte
Champagner-Cremetorte

Torten mit gekochter Creme

Zitronencreme
Span. Orangencreme
Weincreme
Gebackener Käsekuchen

Obsttorten

Apfeltorte
Stachelbeertorte
Kirsch-Mandeltorte
Schwedische Apfeltorte
Erdbeerboden
Himbeerboden
Gemischter Beerenboden
Gemischte Obsttorte
Kirsch-Reistorte
Pflaumen-Rahmgusstorte
Rhabarber-Rahmgusstorte
Apfel-Tarte
Aprikosen-Tarte

Petit Fours

Obst Four
Erdbeersahnetörtchen
Champagner Obsttörtchen
Schlemmertörtchen

**Diabetikerprodukte verschiedenster Art
auf Anfrage**